



Le Style

UNION LIBRE

Coq en pâte.

**CHÂTEAU SAINCRIT, FOGUE,
BORDEAUX SUPÉRIEUR, 2015**

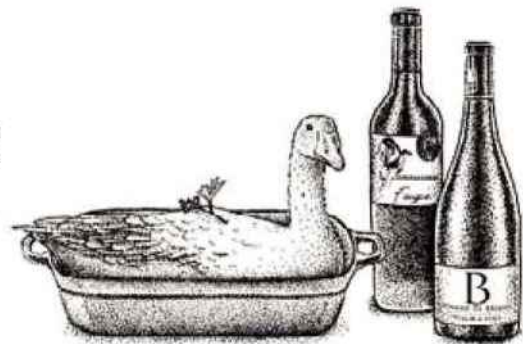
Avec une terrine de volaille, les textures structurées des bordeaux supérieurs sont indiquées. Attention, cependant, tous ne se valent pas. Celui-ci n'a pas volé son nom de fougueux: sa fluidité respire l'énergie, le fruit, la sensualité.

7,90 €. Tél.: 06-07-16-47-53.

**DOMAINE DE BRIANTE,
NATURELLEMENT, MOULIN-À-VENT, 2013**

L'accord d'une terrine de volaille avec un cru du beaujolais est plus classique. Mais quel délice que celui-ci, avec ses notes de violette et de cerise... Élevé en fût pendant quinze mois, il présente une trame bien dessinée. Un mariage prometteur. *L.G.*

14 €. Tél.: 04-74-66-72-34.



Pages réalisées par Chloé Aeberhardt, Vicky Chahine et Laëtitia Leporeq (stylisme). Et aussi Sophie Abriat, Carine Bizet, David Chokron, Claire Dhouailly, Clémence de Blasi, Laure Gasparotto, Blaise Gauquelin, Marie Godfrain, Camille Labro, Valentin Pérez, François Simon, John Tebbs, Éléonore Thery et Jean-Michel Tixier.